



Thinking of you
Electrolux



EOC96851

RU ДУХОВОЙ ШКАФ С
ФУНКЦИЕЙ ПАРА

ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ



СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	8
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	8
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	9
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	11
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ	16
8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ	17
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ	18
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ	23
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	25
12. УХОД И ОЧИСТКА	39
13. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ	45
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	47
15. УСТАНОВКА	47

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим Вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о Вас. Поэтому когда бы Вы ни воспользовались им, Вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:

www.electrolux.com



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:

www.RegisterElectrolux.com



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:

www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию.

Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Побойтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



ВНИМАНИЕ!

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Запрещается оставлять детей в возрасте до 3 лет без присмотра вблизи прибора.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Перед выполнением пиролитической очистки необходимо убрать явные загрязнения. Извлеките все детали из духового шкафа.
- Используйте только термосенсор для мяса, рекомендованный для данного прибора.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей противня из боковой стенки - движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.

- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Перед тем, как вставить вилку прибора в розетку электропитания, полностью закройте дверцу прибора.

2.2 Использование



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога, поражения электрическим током или взрыва.

- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.

- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих алкоголь, может привести к образованию воздушно-спиртовой смеси.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутри него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для того, чтобы избежать повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте посуду или другие предметы непосредственно на дно прибора.
 - не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно прибора.
 - Не наливайте в нагретый прибор воду.
 - Не храните в приборе после окончания приготовления влажную посуду и продукты.
 - Соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на производительность прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.

Приготовление на пару



ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару. Может произойти высвобождение пара.

2.3 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

Пиролитическая очистка



ВНИМАНИЕ!

В режиме пиролитической очистки существует опасность травмы / пожара / выделения химических соединений (паров)

- Перед выполнением пиролитической самоочистки или перед первым использованием прибора извлеките из камеры духового шкафа:

- Какие бы то ни было остатки пищи, брызги/отложения масла или жира.
- Какие бы то ни было извлекаемые предметы (включая полки, боковые направляющие и т.д., поставляемые вместе с изделием), особенно, кастрюли с антипригарным покрытием, сковороды, противни, кухонные принадлежности и т.д.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролизической очистки. Прибор очень сильно нагревается.
- Не подпускайте детей к прибору в ходе пиролизической очистки. Прибор сильно нагревается, и из передних вентиляционных отверстий выходит горячий воздух.
- Пиролизическая очистка представляет собой разогрев до высокой температуры, что может приводить к высвобождению испарений от остатков пищи и материалов прибора. Поэтому потребители обязаны:
 - Обеспечить хорошую вентиляцию во время и после первого использования прибора при максимальной температуре.
 - Во время и после каждой пиролизической очистки обеспечить хорошую вентиляцию.
- В отличие от людей, некоторые птицы и рептилии могут быть особенно чувствительными к испарениям, исходящим от всех духовых шкафов, оснащенных функцией пиролизической очистки.
 - Во время первого нагрева прибора до максимальной рабочей температуры, а также, во время и после пиролизической очистки вблизи места установки прибора не должны находиться домашние животные (и, особенно, птицы): перенесите их в хорошо вентилируемое помещение.
- Небольшие домашние животные также могут быть крайне восприимчивыми к локальным перепадам температуры вблизи всех духовых шкафов с функцией пиролизической очистки.
- Высокая температура, достигаемая в ходе пиролизической очистки всеми духовыми шкафами с функцией пиролизической очистки, может стать причиной повреждения антипригарных покрытий кастрюль, сковород, противней, кухонных принадлежностей и т.д., а также превратить их в источники небольшого количества химических испарений.
- Описанные испарения от всех пиролизических духовых шкафов / остатков пищи не представляют опасности для человека, включая грудных детей и лиц с медицинскими заболеваниями.

2.4 Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.5 Утилизация

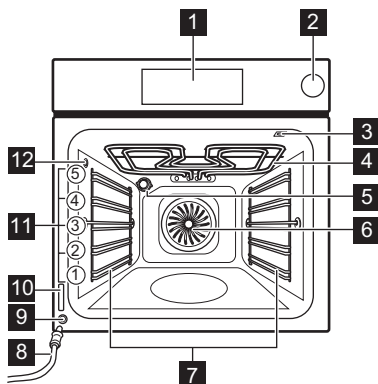


ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заперения на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



- 1** Электронный программатор
- 2** Выдвижной резервуар для воды
- 3** Гнездо для термосенсора для мяса
- 4** Гриль
- 5** Лампа освещения духового шкафа
- 6** Вентилятор
- 7** Съемная направляющая для противня
- 8** Сливной шланг
- 9** Клапан для слива воды
- 10** Табличка с техническими данными
- 11** Положение противней
- 12** Входное отверстие для пара

- 10** Табличка с техническими данными
- 11** Положение противней
- 12** Входное отверстие для пара

3.1 Принадлежности для духового шкафа

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Глубокий противень**
Для тортов и бисквитов.
- **Противень для жарки / гриля**
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.
- **Термосенсор для мяса**
Определение готовности блюда.
- **Телескопические направляющие**
Для полок и противней.
- **Емкость для диетического приготовления**
Приготовление с использованием режимов приготовления на пару.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

4.1 Первая чистка

- Извлеките все дополнительные принадлежности и съемные направляющие для противней (если они есть).
- Перед первым использованием прибор следует очистить.



См. Главу «Уход и очистка».

4.2 Первое подключение

При включении прибора в сеть или после отключения электропитания необходимо установить язык, контрастность дисплея, яркость дисплея и время суток.

1. Для выбора значения нажмите на или на .
2. Нажмите **OK** для подтверждения.

4.3 Предварительный нагрев

Нагрейте пустой прибор для того, чтобы дать выгореть остаткам смазки.

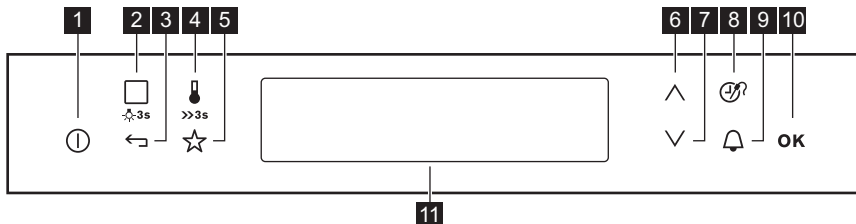
1. Выберите режим и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно 45 минут.
3. Выберите режим и задайте максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать примерно 15 минут.

Дополнительные принадлежности могут нагреться сильнее обычного. Из прибора могут появиться неприятные запахи или дым. Это

нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Электронный программатор

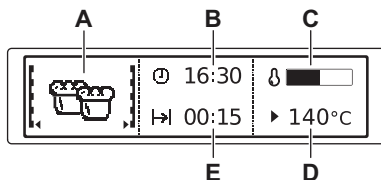


Для управления прибором используются сенсорные поля.

Номер	Сенсорное поле	Функция	Комментарий
1		Вкл/Выкл	Включение и выключение прибора.
2		Режимы Нагрева или Помощь в Приготовлении	Выбор режима нагрева или функции Помощь в Приготовлении. Для вызова требуемой функции нажмите один или два раза на сенсорное поле включенного прибора. Для включения или выключения освещения нажмите и удерживайте поле в течение 3 секунд. Освещение можно включить и тогда, когда сам прибор выключен.
3		Кнопка «Возврат»	Возврат на один уровень в меню функций. Для вызова главного меню нажмите и удерживайте поле в течение 3 секунд.
4		Выбор температуры	Установка температуры или отображение текущей температуры прибора. Для включения или выключения режима Быстрый нагрев удерживайте поле в течение 3 секунд.
5		Любимая программа	Сохранение и вызов любимых программ.
6		Стрелка вверх	Перемещение вверх по меню.
7		Стрелка вниз	Перемещение вниз по меню.

Номер	Сенсорное поле	Функция	Комментарий
8		Время и дополнительные функции	Установка различных функций. При работе режима нагрева нажатие на данное сенсорное поле позволяет установить такие функции, как «Таймер», «Защита от детей» запись функции Любимая программа, Сохранение Тепла, Включил и Иди или изменить настройки термощупа (только в ряде моделей).
9		Таймер	Установка функции Таймер.
10	OK	Действий не требуется.	Подтверждение выбора или параметра настройки.
11	—	Дисплей	На дисплее отображаются текущие настройки прибора.


Дисплей



- A) Режимы нагрева
- B) Время суток
- C) Индикатор нагрева
- D) Температура
- E) Функции Продолж. и Окончание

Другие индикаторы дисплея.

Символ	Функция	Комментарий
	Таймер	Выполняется указанная функция.
	Время суток	На дисплее отображается время суток.
	Продолж.	На дисплее отображается требуемое для приготовления время.
	Окончание	Отображается на дисплее по истечении времени приготовления.
	Индикация Времени	На дисплее отображается продолжительность времени работы режима нагрева. Для сброса отсчета обратно на ноль одновременно нажмите на \checkmark и на \wedge .
	Индикатор нагрева	На дисплее отображается температура внутри прибора.
	Индикатор функции Быстрый нагрев	Выполняется указанная функция. Данная функция позволяет сократить время нагрева.
	Вес, автоматич.	На дисплее отображается информация о том, что система автоматического взвешивания включена, или что вес может быть изменен.

Символ	Функция	
	Сохранение Тепла	Выполняется указанная функция.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

- С помощью кнопок ∇ или \blacktriangle выберите нужный пункт меню.
- Нажмите **OK**, чтобы перейти к подменю или принять установленное значение. В любой момент можно вернуться в главное меню, нажав \leftarrow







6.1 Навигация по пунктам меню

Использование меню:






- Включите прибор.

6.2 Обзор меню

Главное меню

Символ	Элемент меню	Применение
	Режимы Нагрева	Содержит перечень режимов нагрева духового шкафа.
	Помощь в Приготовлении	Содержит список программ автоматического приготовления.
	Любимая программа	Содержит список избранных программ приготовления, созданных пользователем.
	Пиролиз	Пиролитическая очистка.
	Основные Установки	Данное меню можно использовать для задания других установок.
	Особые	Содержит перечень дополнительных режимов нагрева духового шкафа.






Подменю для меню: Основные Установки

Символ	Подменю	Описание
	Установка Времени Суток	Установка текущего времени суток.
	Индикация Времени	Если функция включена, то на дисплее отображается текущее время, даже когда прибор выключен.
	SET + GO	Если данная функция включена, при работе режима нагрева ей можно будет воспользоваться.
	Сохранение Тепла	Если данная функция включена, при работе режима нагрева ей можно будет воспользоваться.
	Коррекция Времени	Включение и выключение функции данной функции.

Символ	Подменю	Описание
	Контрастность Дисплея	Изменение контрастности дисплея в процентах.
	Яркость Дисплея	Изменение яркости дисплея в процентах.
	Выбрать Язык	Выбор языка выводимых на дисплей сообщений.
	Громкость Звук. Сигнала	Регулировка в процентах громкости как звуковых сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, так и других сигналов.
	Тоны Кнопок	Включение и выключение тоновых звуковых сигналов при нажатии на сенсорные поля. Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии на поле «Вкл/Выкл», невозможно.
	Сигналы Тревоги/Ошибки	Включение и выключение сигналов тревоги.
	Помощь при Чистке	Инструкции по выполнению процесса очистки.
	Напоминание о Чистке	Напоминание о необходимости проведения очистки прибора.
	Сервис	Отображение версии и конфигурации программного обеспечения.
	Заводские Установки	Восстановление всех заводских установок.








6.3 Режимы нагрева


Подменю для меню: **Режимы Нагрева**

Режимы нагрева	Применение
 Горячий воздух	Для одновременного выпекания максимум на трех уровнях духового шкафа. При использовании данного режима задайте температуру на 20°C – 40°C по сравнению с той, которую Вы используете в режиме Верхний + нижний нагрев .
 Горячий воздух + Пар	Приготовление блюд на пару. Используйте данную функцию для сокращения времени приготовления и сохранения витаминов и питательных веществ в продуктах. Для этого выберите данную функцию и задайте температуру в пределах от 130°C до 230°C.
 Пицца	Приготовление пиццы, закрытого или открытого пирога на пару.
 Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа.
 Низкот. приготовление	Приготовление особенно нежных и сочных жареных кусков мяса.

Режимы нагрева	Применение	
 Нижний нагрев	Выпекание тортов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.	
 Влажный горячий воздух	Экономия электроэнергии при приготовлении выпечки, в том числе и выпечки с низким содержанием влаги. Также используется для выпекания в формах на одном уровне духового шкафа.	
 ЭКО жарка	Функции ЭКОНОМ позволяют оптимизировать энергопотребление в ходе приготовления. Сначала необходимо установить время приготовления.	
 Замороженные продукты	Приготовление продуктов быстрого приготовления, таких как чипсы, картофельные ломтики или блинчики с фаршем с образованием хрустящей корочки.	
 Малый гриль	Приготовление плоских продуктов в центре гриля. Приготовление тостов.	
 Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов, а также приготовление тостов.	
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание до румяной корочки и обжаривание.	
 Регенерация	Подогрев уже приготовленных продуктов непосредственно на тарелке.	

Подменю для меню: Особые


Режимы нагрева	Применение	
 Хлеб	Выпекание хлеба на пару.	
 Запеканка	Приготовление таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка, а также запекание до румяной корочки и обжаривание.	
 Подготовка теста	Подготовка дрожжевого теста перед выпечкой.	
 Подогрев Тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.	
 Консервирование	Консервирование продуктов, например, маринование различных овощей в стеклянной посуде.	
 Высушивание	Подсушивание тонко нарезанных фруктов, например, яблок, слив, персиков, и овощей, например, помидоров, цукини или грибов.	
 Поддержание Тепла	Сохранение приготовленной пищи в теплом виде.	

Режимы нагрева	Применение
 Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.

6.4 Включение режима нагрева

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Режимы Нагрева. Нажмите **OK** для подтверждения.
3. Установите режим нагрева. Нажмите **OK** для подтверждения.
4. Установите температуру. Нажмите **OK** для подтверждения.



Нажмите на  один или два раза, чтобы перейти непосредственно к меню Режимы Нагрева (если прибор включен).

6.5 Приготовление на пару





Крышка выдвижного резервуара для воды находится внутри панели управления.

1. Нажмите на крышку, чтобы открыть выдвинутой резервуар для воды.
2. Налейте в выдвинутой резервуар для воды 900 мл воды.

Этого количества воды достаточно примерно на 55-60 минут.



Используйте только воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в выдвинутой резервуар для воды воспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.

3. Установите выдвинутой резервуар для воды в исходное положение.
4. Включите прибор.
5. Подготовьте продукты, поместив их в подходящую кухонную посуду.
6. Выберите режим нагрева с паром и задайте температуру.
7. При необходимости задайте функцию Продолж.  или Окончание . После окончания приготовления прозвучит звуковой сигнал.
8. Выключите прибор.

Для окончательной просушки оставьте дверцу прибора открытой.

9. После окончания процесса приготовления на пару слейте из резервуара для воды оставшуюся там воду.



ВНИМАНИЕ!

Прибор может сильно нагреваться. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны сливе воды из бака.



ВНИМАНИЕ!

По окончании каждого приготовления на пару следует выждать не менее 60 минут, чтобы из клапана для слива воды не вытекала горячая вода.

6.6 Индикатор «Резервуар для воды ПУСТ»

Если резервуар для воды пуст и требуется его наполнить, выдается звуковой сигнал, а на дисплее отображается сообщение Наполните резервуар для . Более подробную информацию см. в Главе «Приготовление на пару».

6.7 Индикатор «Резервуар для воды ПОЛОН».

Если на дисплее отображается сообщение Резервуар для воды полон , можно приступить к приготовлению на пару. Если резервуар для воды полон, выдается звуковой сигнал.



Если в резервуар залить слишком много воды, ее избыток будет отведен на дно камеры духового шкафа через переливное отверстие.

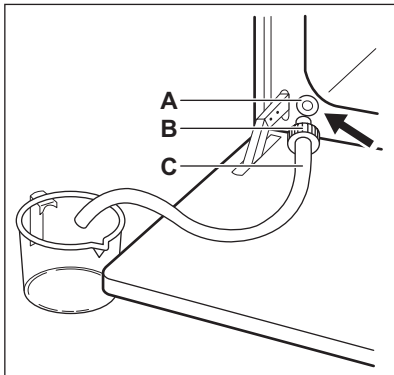
Удалите вылившуюся воду с помощью тряпки или губки.

6.8 Слив воды из резервуара для воды



Перед сливом воды убедитесь, что прибор остыл.

1. Приготовьте сливной шланг (C) из пакета с руководством пользователя. Наденьте на один из концов сливного шланга штуцер (B).



2. Поместите другой конец сливного шланга (С) в резервуар. Он должен находиться ниже клапана для слива воды (А).
3. Откройте дверцу духового шкафа и вставьте штуцер (В) в клапан для слива воды (А).
4. При сливе воды из резервуара прижимайте штуцер, не отпускайте его.
5. Когда вода прекратит вытекать, отсоедините штуцер от клапана.



ВНИМАНИЕ!

Не используйте вытекшую воду для повторного заполнения резервуара.




При появлении сообщения Наполните резервуар для в резервуаре может оставаться определенное количество воды. Подождите, пока из клапана для слива воды перестанет течь вода.

6.9 Индикатор нагрева

При включении режима нагрева на дисплее отображается полоска. Полоска показывает, что температура духового шкафа повышается.

6.10 Индикатор функции Быстрый нагрев

Данная функция позволяет сократить время нагрева. Для включения функции нажмите и

удерживайте  в течение 3 секунд. Индикатор нагрева изменит вид.



6.11 Остаточное тепло

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

6.12 Экономия электроэнергии








Данный прибор оснащен несколькими функциями, позволяющими экономить электроэнергию во время приготовления:

- **Остаточное тепло:**
 - При работе режима нагрева или программы нагревательные элементы отключаются раньше 10 % раньше (лампа и вентилятор продолжают работать). Для работы этой функции время приготовления должно превышать 30 минут, или должна использоваться одна из функций часов (Продолж. или Окончание).
 - Если прибор выключен, можно использовать тепло для поддержания блюд в теплом состоянии. На дисплее отобразится сохранившаяся температура.
- **Приготовление с выключенной лампой:** нажмите и удерживайте в течение 3 секунд , чтобы выключить лампу освещения во время приготовления.
- При использовании функции **Влажный горячий воздух** лампа выключается через 30 секунд. Лампа вновь включается, если коснуться  на 3 секунды.
- **Функции «Эконом»** - см. « Режимы Нагрева ».



7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Функции часов




Символ	Функция	Описание
	Таймер	Установка обратного отсчета времени (макс. 2 часа 30 минут). Эта функция не влияет на работу прибора. Ее можно включить и тогда, когда сам прибор выключен. Чтобы включить эту функцию, нажмите  или  и нажмите на ОК для пуска.
	Продолж.	Установка времени работы прибора (макс. 23 часа 59 минут).
	Окончание	Установка времени отключения режима нагрева (макс. 23 часа 59 минут).

Если установлено время для функции часов, то обратный отсчет времени начнется через 5 секунд.









При использовании функций часов Продолж.  и Окончание  выключение нагревательных элементов прибора происходит по истечении 90% заданного времени работы. В конце приготовления (в течение от 3 до 20 минут) прибор использует остаточное тепло для продолжения приготовления.

Установка функций часов

1. Установите режим нагрева духового шкафа.
2. Многократным нажатием кнопки  добейтесь отображения на дисплее необходимой функции часов и соответствующего символа.
3. С помощью  или  задайте необходимое значение времени. Нажмите **ОК** для подтверждения.
По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Затем прибор выключится. На дисплее появится сообщение.
4. Для выключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле.



- При использовании функций Продолж.  и Окончание  следует сначала установить режим нагрева и температуру. Затем можно устанавливать функцию часов. Прибор отключится автоматически.
- При одновременном использовании функций Продолж.  и Окончание  можно задать время для автоматического выключения прибора.
- Функции Продолж.  и Окончание  недоступны при использовании термощупа для мяса (не во всех моделях).

7.2 Сохранение Тепла


Функция Сохранение Тепла служит для поддержания температуры продуктов на уровне 80°C в течение 30 минут. Она включается после окончания процессов выпекания или жарки.



- Включение и выключение данной функции производится в меню Основные Установки .
- Условия для этой функции:
 - Установленная температура должна превышать 80°C.
 - Установлена функция Продолж. .

Включение функции

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева.

3. Установите температуру выше 80°C.
4. Многократным нажатием кнопки  добейтесь отображения на дисплее символа функции Сохранение Тепла . Нажмите **ОК** для подтверждения.

По окончании действия функции раздастся звуковой сигнал.
 Функция Сохранение Тепла работает в течение 30 минут.
 Функция Сохранение Тепла остается включенной при изменении режимов нагрева.


7.3 Коррекция Времени

Режим Коррекция Времени позволяет продлить работу заданного режима нагрева после истечения времени, установленного функцией Продолж. .

- Может использоваться со всеми режимами нагрева при использовании функций Продолж. или Вес, автоматич. .

- Неприменимо для режимов нагрева, предусматривающих использование функции Термосенсор для Мяса .

Включение функции:

1. По истечении установленного времени приготовления раздастся звуковой сигнал. Нажмите на любое сенсорное поле.
2. На дисплее появится сообщение функции Коррекция Времени о дополнительных пяти минутах.
3. Нажмите  для включения (или \leftarrow для отмены).
4. Задайте продолжительность функции Коррекция Времени . Нажмите **ОК** для подтверждения.

8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

8.1 Помощь в Приготовлении с использованием функции Запрограммир. Рецепты

В памяти прибора записаны рецепты, которыми Вы можете воспользоваться. Изменение рецептов невозможно.

Включение функции:

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Помощь в Приготовлении . Нажмите **ОК** для подтверждения.
3. Выберите категорию и блюдо. Нажмите **ОК** для подтверждения.
4. Запрограммир. Рецепты . Нажмите **ОК** для подтверждения.



При использовании функции Ручной Режим прибор использует автоматические установки. Их можно изменять подобно другим функциям.

Включение функции:

1. Включите прибор.
2. Выберите Помощь в Приготовлении . Нажмите **ОК** для подтверждения.
3. Выберите категорию и блюдо. Нажмите **ОК** для подтверждения.
4. Выберите Вес, автоматич. . Нажмите **ОК** для подтверждения.
5. Коснитесь \wedge или \vee , чтобы задать вес продуктов. Нажмите **ОК** для подтверждения.

Начнется выполнение программы. Вес можно изменить в любое время. Для его изменения нажмите на \wedge или на \vee . По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Коснитесь сенсорного поля, чтобы включить звуковой сигнал.



При использовании некоторых программ через 30 минут после начала приготовления продукты нужно перевернуть. На дисплее отображается напоминание.

8.2 Помощь в Приготовлении с использованием функции Вес, автоматич.

Эта функция автоматически рассчитывает время жарки. Для ее использования необходимо ввести вес продукта.

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

9.1 Термощуп для мяса

Термощуп для мяса служит для измерения температуры внутри мяса. Когда температура мяса достигает заданного значения, прибор выключается.

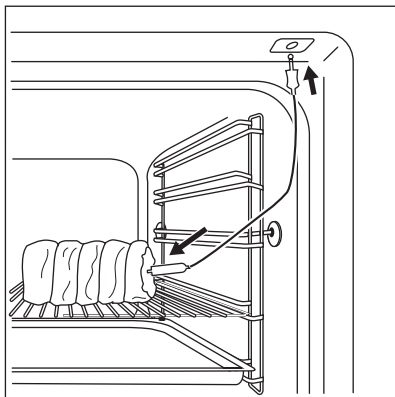
Необходимо задать два значения температуры:

- Температуру духового шкафа.
- Температуру внутри продукта.



Используйте только термощуп для мяса, поставляемый вместе с прибором, или заказывайте его только там, где продаются оригинальные запасные части.

1. Поместите наконечник термощупа для мяса в центр куска мяса.
2. Включите прибор.
3. Вставьте штекер термощупа для мяса в гнездо спереди прибора.



На дисплее отобразится символ термощупа для мяса.

4. В течение 5 секунд задайте нужную температуру внутри продукта при помощи \wedge или \vee .
5. Задайте режим и, по необходимости, температуру духового шкафа.

Прибор рассчитывает примерное время приготовления. Окончание приготовления зависит от количества продуктов, заданной температуры духового шкафа (не ниже 120°C) и выбранных режимов работы. Расчет времени окончания приготовления согласно функции «Окончание» производится примерно через 30 минут.
6. Убедитесь, что в ходе приготовления термощуп для мяса находится внутри куска мяса, а его штекер вставлен в гнездо термощупа для мяса.
7. При необходимости можно задать новую температуру внутри продукта. Для этого нажмите на .
8. При достижении заданной температуры внутри продукта раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.

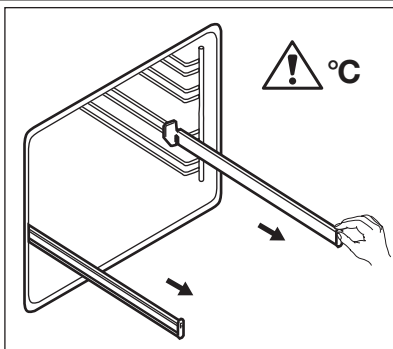
Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите на сенсорное поле.
9. Извлеките штекер термощупа для мяса из гнезда. Выньте мясо из прибора.



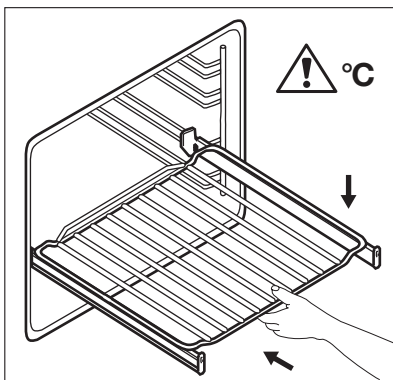
ВНИМАНИЕ!

Термосенсор для мяса сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при извлечении наконечника и штекера термощупа для мяса.

9.2 Телескопические направляющие



1. Полностью выдвиньте правую и левую телескопические направляющие.



2. Установите на телескопические направляющие решетку и аккуратно задвиньте их внутрь прибора.

Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь прибора перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.



Сохраните инструкции по установке телескопических направляющих для использования в будущем.

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.

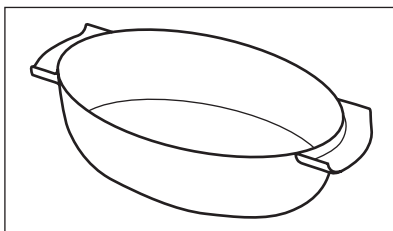


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

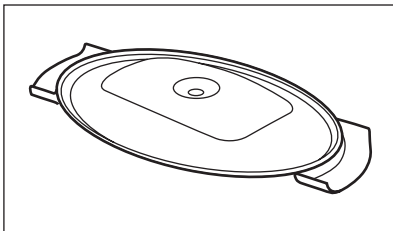
Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.

9.3 Принадлежности для приготовления на пару

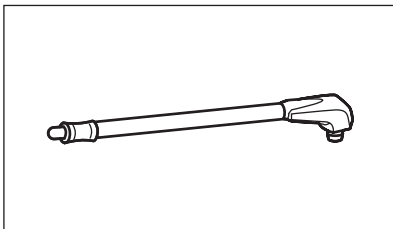
Емкость для приготовления диетических блюд на пару.



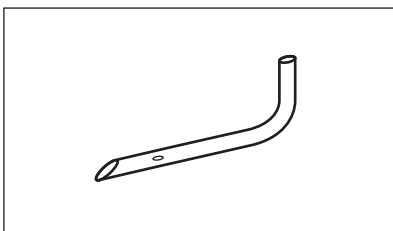
- Стекланная чаша (А)



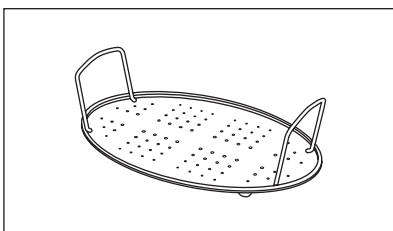
- Крышка (B)



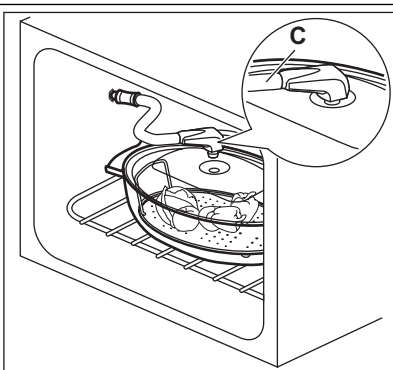
- Трубка форсунки (C)



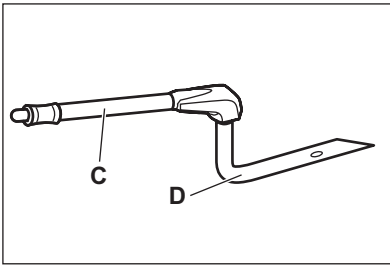
- Форсунка для приготовления непосредственно на пару (D)



- Стальная решетка (E)

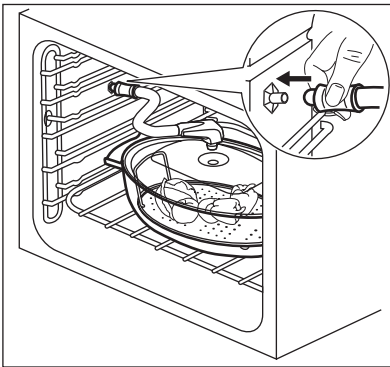


Емкость состоит из стеклянной чаши, крышки с отверстием для форсунки с трубкой (C) и стальной решетки, которая устанавливается на дно емкости.



Форсунка и трубка форсунки. «С» – форсунка с трубкой для приготовления на пару; «D» – форсунка для приготовления непосредственно на пару.

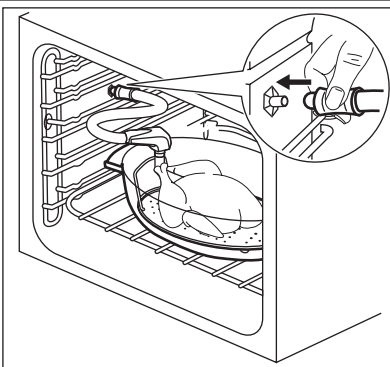
Приготовление на пару в емкости для приготовления диетических блюд



Поместите продукты на стальную решетку внутри емкости и накройте крышкой. Вставьте форсунку с трубкой в специальное отверстие, расположенное в крышке емкости для приготовления диетических блюд. Поместите емкость на решетку, установленную на второй полке снизу. Вставьте второй конец форсунки с трубкой в отверстие для впуска пара (см. Главу «Описание изделия»).

Убедитесь, что трубка форсунки не передвинута и не касается нагревательного элемента в верхней части духового шкафа. Задайте режим приготовления на пару.

Приготовление непосредственно на пару

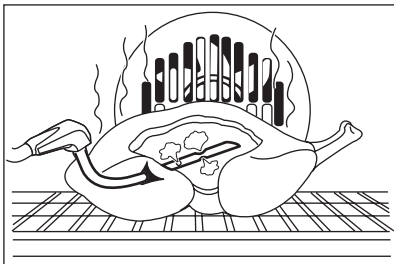


Поместите продукты на стальную решетку внутри емкости. Добавьте немного воды. Вставьте форсунку (D) в резиновый шланг (C). Второй конец вставьте в отверстие для впуска пара.



Не используйте крышку.

При приготовлении цыпленка, утки, индейки, козленка, крупной рыбы и т.д. вставляйте форсунку (D) непосредственно в полость внутри тушки. Убедитесь, что отверстия не перекрыты.



Поместите емкость на решетку, установленную на первой или второй полке снизу. Убедитесь, что трубка форсунки не пережата и не касается нагревательного элемента в верхней части духового шкафа. Задайте режим приготовления на пару.

Дополнительные сведения о приготовлении с использованием пара см. в Главе «Советы и рекомендации».

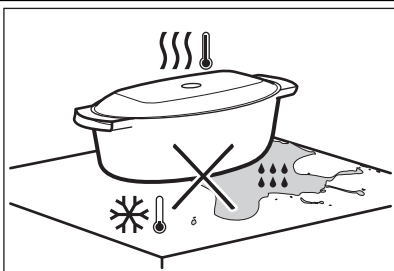


Трубка с форсункой специально разработана для использования при приготовлении пищи и не содержит вредных веществ.

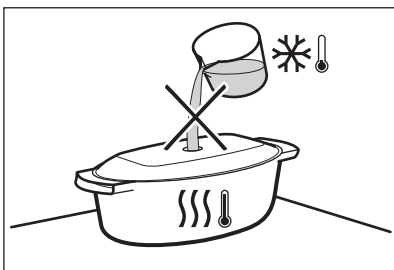


Соблюдайте осторожность при использовании форсунки во время работы духового шкафа. Рекомендуется использовать защитные

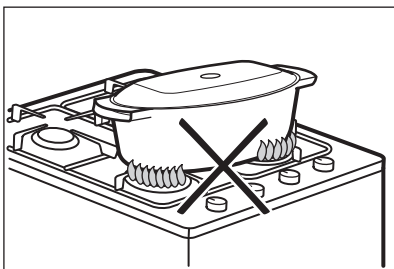
кухонные рукавицы во время работы с форсункой в то время, когда духовой шкаф еще не остыл. В случае, если функция пара не используется, обязательно извлекайте форсунку из духового шкафа.



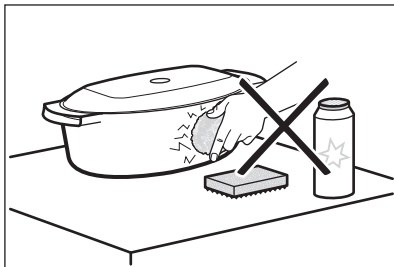
Не кладите горячую емкость на холодные или мокрые поверхности.



Не наливайте в горячую емкость холодные жидкости.



Не используйте емкость на горячей варочной панели.



Не используйте для очистки емкости абразивные вещества, чистящие подушечки и порошки.

10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Меню Любимая программа

Вы можете сохранить в памяти прибора избранные настройки, например, продолжительность, температура или режим нагрева. Их можно выбирать в меню Любимая программа. Можно сохранить до 20 программ.

Сохранение программы

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева или функцию Помощь в Приготовлении.
3. Многократным нажатием на добейтесь отображения на дисплее сообщения **СОХРАНИТЬ**. Нажмите **OK** для подтверждения.

4. На дисплее отобразятся первые три ячейки памяти.

Нажмите **OK** для подтверждения.

5. Введите название программы. Начнет мигать первая буква.

Для ее изменения нажимайте на или на . Нажмите кнопку **OK**.

6. Воспользуйтесь или для перемещения курсора вправо и влево. Нажмите кнопку **OK**.

Замигает следующая буква. Повторите действия 5 и 6 необходимое число раз.

7. Нажмите и удерживайте **OK** для сохранения.



Полезные сведения:

- Можно изменить записи во всех ячейках памяти. Когда на дисплее отобразится первая свободная ячейка памяти, нажмите на

или на , а затем на **OK** для перезаписи существующей программы.

- Можно изменить имя программы в меню Изменить Имя Программы.

Включение программы

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Любимая программа. Нажмите **OK** для подтверждения.
3. Выберите название любимой программы. Нажмите **OK** для подтверждения.

Нажмите на , чтобы перейти непосредственно к меню Любимая программа.

10.2 БЛОКИР. КНОПОК

Функция БЛОКИР. КНОПОК позволяет предотвратить случайное изменение режима нагрева. Функцию БЛОКИР. КНОПОК можно включить только когда прибор работает.

Включение функции БЛОКИР. КНОПОК :


1. Включите прибор.
2. Задайте какой-либо режим нагрева или параметр.
3. Многократным нажатием кнопки добейтесь отображения на дисплее функции БЛОКИР. КНОПОК.
4. Нажмите **OK** для подтверждения.



Если прибор оснащен функцией пиролитической очистки, на время работы функции дверца блокируется, а на дисплее появляется значок ключа.

Включение функции БЛОКИР. КНОПОК :



1. Нажмите на . На дисплее появится сообщение.

- Для подтверждения нажмите на , а затем на **ОК**.

10.3 Функция «Защита от детей»



Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение прибора.

Включение и выключение функции «Защита от детей»:

- Включите прибор.
- Нажмите и удерживайте одновременно  и , пока на дисплее не появится сообщение.






Если прибор оснащен функцией пиролитической очистки, на время работы функции дверца блокируется, а на дисплее появляется значок ключа. При нажатии на любое сенсорное поле на дисплее отображается сообщение.

Для разблокировки прибора нажмите и удерживайте одновременно  и , пока на дисплее не появится сообщение.

10.4 SET + GO

Функция SET + GO позволяет задать режим нагрева (или программу) и включать ее позже одним нажатием на сенсорное поле.

Включение функции:

- Включите прибор.
- Установите режим нагрева.
- Многочисленным нажатием кнопки  добейтесь отображения на дисплее Продолж. .
- Задайте время.
- Многочисленным нажатием кнопки  добейтесь отображения на дисплее функции SET + GO .
- Нажмите **ОК** для подтверждения. Для включения функции SET+GO нажмите на любое сенсорное поле (за исключением ). Будет включен установленный режим нагрева. По окончании действия режима нагрева будет выдан звуковой сигнал.



Полезные сведения:

- При работе режима нагрева духового шкафа включается функция БЛОКИР. КНО-ПОК .
- Включение функции SET + GO производится в меню Основные Установки .

10.5 Автоматическое отключение

Из соображений безопасности прибор автоматически выключается по истечении определенного времени:

- Если духовой шкаф работает.
- Если температура духового шкафа не изменяется пользователем.

Температура духового шкафа	Время отключения духового шкафа
30°C - 115°C	12,5 часов
120°C – 195°C	8,5 часов
200°C - 245°C	5,5 часов
250°C – максимальная температура	3 часа



Автоматическое отключение работает совместно со всеми режимами духового шкафа, не считая режимов Освещение , Продолж. и Окончание и Термошуп.

10.6 Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, вентилятор включается автоматически, чтобы охладить поверхность прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока температура внутри прибора не опустится.

10.7 Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может привести к опасному перегреву прибора. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

11.1 Внутренняя сторона дверцы

В некоторых моделях на внутренней стороне дверцы можно найти:

- Номера положений противней.
- Информация о режимах нагрева духового шкафа, рекомендуемых положениях противней и температура для приготовления типичных блюд.



Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

- В приборе предусмотрено пять уровней установки противней. Уровни установки противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это мо-

жет изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

11.2 Приготовление выпечных блюд

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставьте между ними пустой уровень.

11.3 Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

11.4 Время приготовления

Время приготовления зависит от типа приготовляемых продуктов, их консистенции и количества.

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

11.5 Таблица выпечки и жарки

ПИРОГИ И ТОРТЫ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Изделия из взбитого теста	2	170	3 (2 и 4)	160	45 - 60	В форме для выпечки
Песочное тесто	2	170	3 (2 и 4)	160	20 - 30	В форме для выпечки
Сырный сливочный торт	1	170	2	165	80 - 100	В форме для выпечки диаметром 26 см
Яблочный торт (яблочный пирог)	2	170	2 (лев. +прав.)	160	80 - 100	В двух формах для выпечки диаметром 20 см на решетке ¹⁾
Штрудель	3	175	2	150	60 - 80	В глубоком противне
Пирог с джемом	2	170	2 (лев. +прав.)	165	30 - 40	В форме для выпечки диаметром 26 см
Бисквит	2	170	2	150	40 - 50	В форме для выпечки диаметром 26 см
Рождественский пирог / пирог с большим количеством фруктов	2	160	2	150	90 - 120	В форме для выпечки диаметром 20 см ¹⁾
Сливовый пирог	1	175	2	160	50 - 60	В форме для хлеба ¹⁾
Небольшие пирожные – на одном уровне	3	170	3	150 - 160	20 - 30	В глубоком противне ¹⁾
Небольшие пирожные – на двух противнях	-	-	2 и 4	140 - 150	25 - 35	В глубоком противне ¹⁾

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°С]	Положение противня	Темп. [°С]		
Небольшие пирожные – на трех уровнях	-	-	1, 3 и 5	140 - 150	30 - 45	В глубоком противне ¹⁾
Бисквиты / полоски из теста – один уровень	3	140	3	140 - 150	25 - 45	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – два уровня	-	-	2 и 4	140 - 150	35 - 40	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – три уровня	-	-	1, 3 и 5	140 - 150	35 - 45	В глубоком противне
Безе – один уровень	3	120	3	120	80 - 100	В глубоком противне
Безе – два уровня	-	-	2 и 4	120	80 - 100	В глубоком противне ¹⁾
Булочки	3	190	3	190	12 - 20	В глубоком противне ¹⁾
Эклеры – один уровень	3	190	3	170	25 - 35	В глубоком противне
Эклеры – два уровня	-	-	2 и 4	170	35 - 45	В глубоком противне
Открытые пироги	2	180	2	170	45 - 70	В форме для выпечки диаметром 20 см
Торт из сочных фруктов	1	160	2	150	110 - 120	В форме для выпечки диаметром 24 см
Бисквитный торт	1	170	2	160	30 - 50	В форме для выпечки диаметром 20 см ¹⁾

¹⁾ Предварительный прогрев 10 минут.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Белый хлеб	1	190	1	190	60 - 70	1-2 шт. по 500 г/шт ¹⁾
Ржаной хлеб	1	190	1	180	30 - 45	В форме для хлеба
Хлеб/Булочки	2	190	2 (2 и 4)	180	25 - 40	6-8 штук в глубоком противне ¹⁾
Пицца	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	В глубоком противне или в противне для жарки ¹⁾
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	3	200	3	190	10 - 20	В глубоком противне ¹⁾

¹⁾ Предварительный прогрев 10 минут.

ФЛАНЫ (ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА)

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Открытый пирог с макаронными изделиями	2	200	2	180	40 - 50	В форме
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	2	200	2	175	45 - 60	В форме
Киш (пирог с заварным кремом и начинкой)	1	180	1	180	50 - 60	В форме ¹⁾
Лазанья	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	В форме ¹⁾
Каннелони	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	В форме ¹⁾

1) Предварительный прогрев 10 минут.

МЯСО

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°С]	Положение противня	Темп. [°С]		
Говядина	2	200	2	190	50 - 70	На решетке
Свинина	2	180	2	180	90 - 120	На решетке
Телятина	2	190	2	175	90 - 120	На решетке
Английский ростбиф с кровью	2	210	2	200	50 - 60	На решетке
Английский ростбиф средней прожаренности	2	210	2	200	60 - 70	На решетке
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	2	210	2	200	70 - 75	На решетке
Свиная лопатка	2	180	2	170	120 - 150	Со шкуркой
Свиная рулька	2	180	2	160	100 - 120	2 чайная ложка без горки
Баранина	2	190	2	175	110 - 130	Нога
Цыпленок	2	220	2	200	70 - 85	Целиком
Индейка	2	180	2	160	210 - 240	Целиком
Утка	2	175	2	220	120 - 150	Целиком
Гусь	2	175	1	160	150 - 200	Целиком
Кролик	2	190	2	175	60 - 80	Разрезанный на куски
Заяц	2	190	2	175	150 - 200	Разрезанный на куски
Фазан	2	190	2	175	90 - 120	Целиком

РЫБА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Форель / морской лещ	2	190	2	175	40 - 55	3-4 рыбы
Тунец / лосось	2	190	2	175	35 - 60	4-6 кусочков филе

11.6 Малый гриль



Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 3 минут.

БЛЮДО	Количество		Малый гриль		Время приготовления [мин]	
	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Вырезка	4	800	4	макс.	12 - 15	12 - 14
Бифштекс	4	600	4	макс.	10 - 12	6 - 8
Сосиски	8	-	4	макс.	12 - 15	10 - 12
Свинные отбивные	4	600	4	макс.	12 - 16	12 - 14
Цыпленок (разрезанный пополам)	2	1000	4	макс.	30 - 35	25 - 30
Кебабы	4	-	4	макс.	10 - 15	10 - 12
Грудка цыпленка	4	400	4	макс.	12 - 15	12 - 14
Гамбургер	6	600	4	макс.	20 - 30	-
Куски рыбного филе	4	400	4	макс.	12 - 14	10 - 12
Поджаренные сэндвичи	4 - 6	-	4	макс.	5 - 7	-
Тосты	4 - 6	-	4	макс.	2 - 4	2 - 3

11.7 Турбо-гриль

Говядина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Ростбиф или филе с кровью	на см толщины	1 или 2	190 - 200 ¹⁾	5 - 6

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Ростбиф или филе средней прожаренности	на см толщины	1 или 2	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные	на см толщины	1 или 2	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Лопатка, ошеек, окорок	1 кг – 1,5 кг	1 или 2	160 - 180	90 - 120
Свинная отбивная, свиные ребрышки	1 кг – 1,5 кг	1 или 2	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет	750 г – 1 кг	1 или 2	160 - 170	50 - 60
Свинная ножка, предварительно отваренная	750 г – 1 кг	1 или 2	150 - 170	90 - 120

Телятина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Жареная телятина	1 кг	1 или 2	160 - 180	90 - 120
Телячья рулька	1,5 кг - 2 кг	1 или 2	160 - 180	120 - 150

Баранина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Ножка ягненка, жареный ягненок	1 кг – 1,5 кг	1 или 2	150 - 170	100 - 120
Седло барашка	1 кг - 1,5 кг	1 или 2	160 - 180	40 - 60

Птица

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Части птицы	по 200 г - 250 г	1 или 2	200 - 220	30 - 50
Половинка цыпленка	по 400 г - 500 г	1 или 2	190 - 210	35 - 50

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Цыпленок, курица	1 кг - 1,5 кг	1 или 2	190 - 210	50 - 70
Утка	1,5 кг - 2 кг	1 или 2	180 - 200	80 - 100
Гусь	3,5 кг - 5 кг	1 или 2	160 - 180	120 - 180
Индейка	2,5 кг - 3,5 кг	1 или 2	160 - 180	120 - 150
Индейка	4 кг - 6 кг	1 или 2	140 - 160	150 - 240

Рыба (на пару)

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Рыба, целиком	1 кг - 1,5 кг	1 или 2	210 - 220	40 - 60

Влажный горячий воздух

Вид продуктов	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Запеканка из макаронных изделий	2	180 - 200	45 - 60
Лазанья	2	180 - 200	45 - 60
Картофельная запеканка	2	190 - 210	55 - 80
Сладкие запеканки	2	180 - 200	45 - 60
Пирог-кольцо или бриошь	1	160 - 170	50 - 70
Батон-плетенка / батон-венок	2	170 - 190	40 - 50
Сладкий пирог с посыпкой (сухой)	3	160 - 170	20 - 40
Печенье из дрожжевого теста	2	160 - 170	20 - 40

11.8 Медл. приготовление

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы, где температура внутри продукта не превышает 65°C. Медленное приготовление не подходит к таким рецептам, как тушение в горшочке или жарка жирной свинины. Чтобы удостовериться, что температура внутри мяса соответствует требуемому значению температуры внутри продукта, можно воспользоваться термомощупом (см. Таблицу приготовления с использованием термомощупа). В первые 10 минут можно установить температуру духового шкафа в пределах от 80°C до 150°C. Значение по умолчанию – 90°C. После установки температуры духовой шкаф продолжает приготовления при 80°C. Не исполь-

зуйте функцию автоматического медленного приготовления для птицы.



При использовании данной функции всегда готовьте без крышки.

1. Обжарьте мясо с каждой стороны в течение 1-2 минут в сковороде на варочной панели на высоком уровне нагрева.
2. Поместите мясо вместе с горячим противнем для жарки внутрь духового шкафа на решетку.
3. Вставьте в мясо термомощуп.
4. Выберите функцию медленного приготовления и задайте нужную конечную температуру внутри продукта.

Приготавливаемое блюдо	Вес (г)	Положение противня	Температура, °С	Время в мин
Ростбиф	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Говяжье филе	1000 - 1500	3	120	90 - 150
Жареная телятина	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Стейки	200 - 300	3	120	20 - 40

11.9 Размораживание

БЛЮДО	[г]	Время размораживания [мин]	Время остаточного размораживания [мин]	Примечания
Цыпленок	1000	100 - 140	20 - 30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевернутое блюдце. Переверните по истечении половины времени.
Мясо	1000	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Мясо	500	90 - 120	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Форель	150	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	300	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	250	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.
Пирожные	1400	60	60	-

11.10 Консервирование

Ягоды

ВИД КОНСЕРВОВ	Температура [°С]	Время до начала медленного кипения [мин]	Время выдержки при 100°С [мин]
Клубника, черника, малина, спелый крыжовник	160 – 170	35 – 45	–

Фрукты с косточками

ВИД КОНСЕРВОВ	Температура [°C]	Время до начала медленного кипения [мин]	Время выдержки при 100°C [мин]
Груша, айва, слива	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Овощи

ВИД КОНСЕРВОВ	Температура [°C]	Время до начала медленного кипения [мин]	Время выдержки при 100°C [мин]
Морковь ¹⁾	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Огурцы	160 – 170	50 – 60	–
Овощное ассорти	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Кольраби, горох, спаржа	160 – 170	50 – 60	15 – 20

¹⁾ После выключения прибора оставьте консервируемые продукты в духовом шкафу.

11.11 Высушивание

Накройте решетки духового шкафа бумагой для выпечки.

ОВОЩИ

БЛЮДО	Положение противня		Температура [°C]	Время [час]
	1 уровень	2 уровня		
Фасоль	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Перец	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Овощи для супа	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Грибы	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Зелень	3	1/4	40 - 50	2 - 3

ФРУКТЫ

БЛЮДО	Положение противня		Температура [°C]	Время [час]
	1 уровень	2 уровня		
Сливы	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Абрикосы	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Яблоки, дольки-ми	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Груши	3	1/4	60 - 70	6 - 9

11.12 Горячий воздух + Пар

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

БЛЮДО	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]	Примечания
Яблочный торт	2	160	60 - 80	В форме для выпечки 20 см ¹⁾
Открытые пироги	2	175	30 - 40	В форме для выпечки 26 см
Фруктовый торт	2	160	80 - 90	В форме для выпечки 26 см
Бисквит	2	160	35 - 45	В форме для выпечки 26 см
Панеттоне (итальянский рождественский кекс)	2	150 - 160	70 - 100	В форме для выпечки 20 см ¹⁾
Сливовый торт	2	160	40 - 50	В форме для хлеба ¹⁾
Маленькие торты	3 (2 и 4)	150 - 160	25 - 30	В глубоком противне
Печенье	3 (2 и 4)	150	20 - 35	В глубоком противне
Сладкие булочки	2	180 - 200	12 - 20	В глубоком противне ¹⁾
Бриоши (сдобные булочки)	3 (2 и 4)	180	15 - 20	В глубоком противне ¹⁾

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

БЛЮДО	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]	Примечания
С овощной начинкой	1	170 - 180	30 - 40	В форме
Лазанья	2	170 - 180	40 - 50	В форме
Картофельная запеканка	1 (2 и 4)	160 - 170	50 - 60	В форме

МЯСО

БЛЮДО	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]	Примечания
Жареная свинина	1000	2	180	90 - 110	На решетке
Телятина	1000	2	180	90 - 110	На решетке

БЛЮДО	[г]	Положе- ние про- тивня	Темп. [°C]	Время приготов- ления [мин]	Примечания
Ростбиф	1000				
с кровью		2	210	45 - 50	На решетке
средней прожа- ренности		2	200	55 - 65	На решетке
хорошей про- жаренности		2	190	65 - 75	На решетке
Баранина	1000	2	175	110 - 130	Нога
Цыпленок	1000	2	200	55 - 65	Целиком
Индейка	4000	2	170	180 - 240	Целиком
Утка	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	Целиком
Гусь	3000	1	160 - 170	150 - 200	Целиком
Кролик		2	170 - 180	60 - 90	Разрезанный на куски

РЫБА

БЛЮДО	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготов- ления [мин]	Примечания
Форель	1500	2	180	25 - 35	3-4 рыбины
Тунец	1200	2	175	35 - 50	4-6 кусочков филе
Хек	-	2	200	20 - 30	-

11.13 Приготовление в емкости для диетического приготовления при помощи функции «Горячий воздух + Пар»

ОВОЩИ

БЛЮДО	Положение про- тивня	Температура [°C]	Время пригото- вления [мин]
Брокколи, соцветия	2	130	20 - 25
Баклажан	2	130	15 - 20
Цветная капуста, соцветия	2	130	25 - 30
Помидоры	2	130	15
Спаржа, белая	2	130	25 - 35
Спаржа, зеленая	2	130	35 - 45
Цукини, резаные	2	130	20 - 25
Морковь	2	130	35 - 40
Фенхель	2	130	30 - 35

БЛЮДО	Положение противня	Температура [°C]	Время приготовления [мин]
Кольраби	2	130	25 - 30
Сладкий перец (полосками)	2	130	20 - 25
Сельдерей, ломтиками	2	130	30 - 35

МЯСО

БЛЮДО	Положение противня	Температура [°C]	Время приготовления [мин]
Вареная ветчина	2	130	55 - 65
Вареная кур. грудка	2	130	25 - 35
Жаркое из копченой присоленной свиной «Касслер»	2	130	80 - 100

РЫБА

БЛЮДО	Положение противня	Температура [°C]	Время приготовления [мин]
Форель	2	130	25 - 30
Филе лосося	2	130	25 - 30

Гарниры

БЛЮДО	Положение противня	Температура [°C]	Время приготовления [мин]
Рис	2	130	35 - 40
Картофель в мундире, средний	2	130	50 - 60
Вареная картошка, четверти	2	130	35 - 45
Полента	2	130	40 - 45

ПИЦЦА



Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

БЛЮДО	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]	Примечания
Пицца (на тонкой основе)	1	200 - 220	15 - 25	В глубоком противне
Пицца (с большим количеством начинки)	1	200 - 220	20 - 30	В глубоком противне

БЛЮДО	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]	Примечания
Мини-пицца	1	200 - 220	15 - 20	В глубоком противне
Яблочный торт	1	150 - 170	50 - 70	В форме для выпечки 20 см
Торт	1	170 - 190	35 - 50	В форме для выпечки 26 см
Луковый пирог	2	200 - 220	20 - 30	В глубоком противне

Регенерация



Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

БЛЮДО	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]
Запеканки	2	130	15 - 25
Макаронные изделия и соусы	2	130	10 - 15
Гарниры (например, рис, картофель, макаронные изделия)	2	130	10 - 15
Порционные блюда	2	130	10 - 15
Мясо	2	130	10 - 15
Овощи	2	130	10 - 15

Хлеб



Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

БЛЮДО	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]	Примечания
Белый хлеб	1000	2	180 - 190	45 - 60	1-2 шт. по 500 г/шт
Рулеты	500	2 (2 и 4)	190 - 210	20 - 30	6-8 штук в глубоком противне
Ржаной хлеб	1000	2	180 - 200	50 - 70	1-2 шт. по 500 г/шт
Фокачча	—	2	190 - 210	20 - 25	В глубоком противне

11.14 Таблица термощупа для мяса

БЛЮДО	Температура внутри продукта [°C]
Жареная телятина	75 - 80
Телячья ножка	85 - 90
Английский ростбиф с кровью	45 - 50
Английский ростбиф средней прожаренности	60 - 65
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	70 - 75
Свиная лопатка	80 - 82
Свиная рулька	75 - 80
Баранина	70 - 75
Цыпленок	98
Заяц	70 - 75
Форель / морской лещ	65 - 70
Тунец / лосось	65 - 70

12. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главу «Сведения по технике безопасности».

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Так загрязнения легче удалить и они не будут пригорать.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности для духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не сле-

дует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Они разрушают антипригарное покрытие.



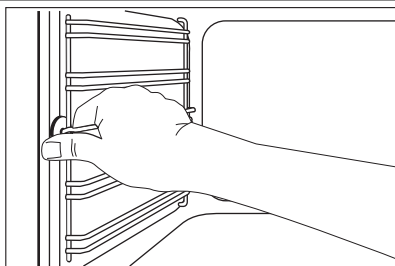
Модели из нержавеющей стали или алюминия:

Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой. Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

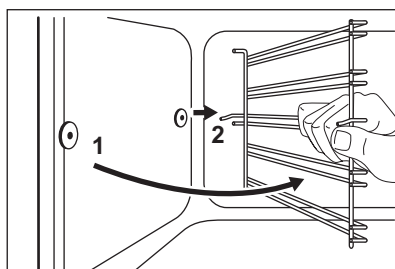
12.1 Держатели решетки

Для очистки боковых стенок духового шкафа направляющие для противня можно снять.

Снятие направляющих для противня



1. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.



2. Вытяните заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки и снимите ее.

Установка направляющих для противня

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.



Закругленные концы направляющих для противня должны быть направлены вперед.

12.2 Пиролиз



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Если в комплекте с прибором установлена варочная панель, не используйте варочную панель одновременно с работой функции Пиролиз. Это может привести к повреждению прибора.

Только для моделей с возможностью приготовления на пару: перед тем, как приступить к процедуре очистки, убедитесь, что резервуар для воды полностью слит. См. Главу «Слив воды из резервуара для воды».



Извлеките все принадлежности из прибора.

Процедура очистки не начнется:

- если дверца не закрыта надлежащим образом;
- если не отсоединен термосенсор для мяса (в случае его наличия).



При запуске функции Пиролиз дверца прибора блокируется. Некоторые функции прибора недоступны в период остывания.



ВНИМАНИЕ!

По окончании функции Пиролиз дверца прибора остается очень горячей. Дайте ей остыть. Существует опасность получения ожогов.

Пиролиз :

1. Удалите наихудшие загрязнения вручную.
2. Включите прибор и в главном меню выберите функцию Пиролиз. Нажмите **ОК** для подтверждения.
3. **Коснитесь \wedge или \vee , чтобы установить временной отрезок для процедуры:**
 - Короткий – 1 час для низкой степени загрязненности
 - Нормальн. – 1 час 30 мин для обычной степени загрязненности

- Интенсив. – 2 час 30 мин для высокой степени загрязненности
4. Нажмите **OK** для подтверждения.

12.3 Лампа освещения духового шкафа



ВНИМАНИЕ!

При замене лампы освещения духового шкафа будьте осторожны. Существует опасность поражения электрическим током.

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

- Выключите духовой шкаф.
- Извлеките предохранители из электрощита или отключите рубильник.



Положите ткань на дно духового шкафа для предотвращения повреждения лампы освещения и плафона.

Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа подходящей лампой с жаростойкостью 300°C.
Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.
4. Установите плафон.

12.4 Чистка резервуара для воды



ВНИМАНИЕ!

Не заливайте воду в резервуар для воды во время процесса очистки.



В ходе процесса очистки некоторое количество воды может вытечь из входного отверстия для пара в камеру духового шкафа. Во избежание попадания воды на дно камеры духового шкафа установите поддон на уровне, находящемся непосредственно под входным отверстием для пара.

С течением времени в духовом шкафу может появиться накипь. Для предотвращения образования накипи необходимо периодически чистить детали парогенератора духового шкафа. После каждого процесса приготовления на пару сливайте воду из резервуара.

1. Залейте в бак 850 мл воды и добавьте 50 мл столовых ложек лимонной кислоты (пять чайных ложек). Выключите духовой шкаф и подождите примерно 60 минут.
2. Включите духовой шкаф и выберите функцию Горячий воздух + Пар . Задайте температуру 230°C. Через 25 минут выключите прибор и дайте ему остыть в течение 15 минут.
3. Включите духовой шкаф и выберите функцию Горячий воздух + Пар . Установите температуру между 130°C и 230°C. Выключите прибор через 10 минут работы. Дайте прибору остыть, а затем слейте содержимое резервуара, (см. Главу «Слив воды из резервуара для воды»).
4. Несколько раз сполосните резервуар для воды и удалите тряпкой оставшуюся внутри духового шкафа накипь.
5. Промойте сливной шланг вручную теплой водой с мылом. Во избежание повреждений не используйте кислоты, спреи и аналогичные чистящие средства.

Типы воды

- **Мягкая вода с низким содержанием солей** – рекомендуется, поскольку при ее использовании очистка требуется реже.
- **Водопроводная вода** – можно использовать, если водопроводная система снабжена очистителем или устройством смягчения воды.
- **Жесткая вода с высоким содержанием солей** – не оказывает негативного влияния на работу прибора, но при ее использовании необходимо чаще производить очистку.

ТАБЛИЦА СОДЕРЖАНИЯ КАЛЬЦИЯ ПО ДАННЫМ ВОЗ
(Всемирная организация здравоохранения)

Содержание кальция	Жесткость воды (градусы по французскому стандарту)	Жесткость воды (градусы по немецкому стандарту)	Тип воды	Выполнять очистку каждые
0–60 мг/л	0 - 6	0 - 3	Мягкая	75 циклов – 2,5 мес.
60–120 мг/л	6 - 12	3 - 7	Средней жесткости	50 циклов – 2 мес.
120–180 мг/л	12 - 18	8 - 10	Жесткая	40 циклов – 1,5 мес.
более 180 мг/л	более 18	более 10	Очень жесткая	30 циклов - 1 мес.

12.5 Очистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа имеются четыре стеклянные панели. Дверца духового шкафа и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки.



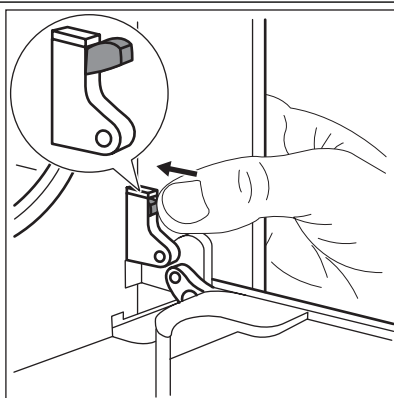
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Не используйте прибор без стеклянных панелей.

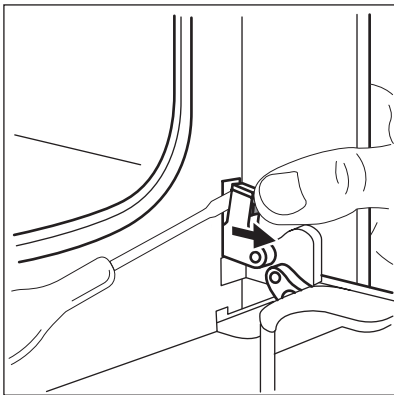


Если предварительно не снять дверцу духового шкафа, она может захлопнуться при попытке извлечь стеклянные панели.

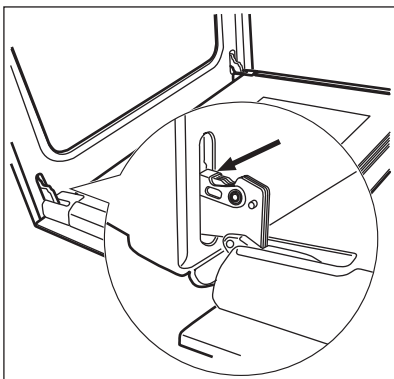
Снятие дверцы духового шкафа и стеклянной панели



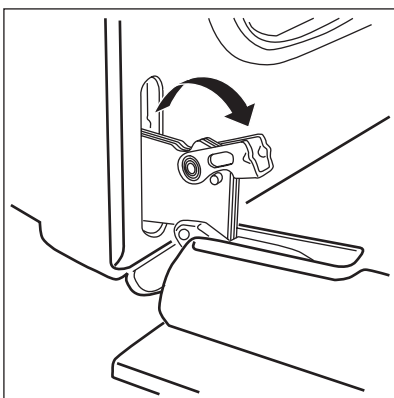
1. Полностью откройте дверцу и найдите петлю с правой стороны дверцы.
2. Нажимайте на фиксатор, пока он не поднимется вверх.



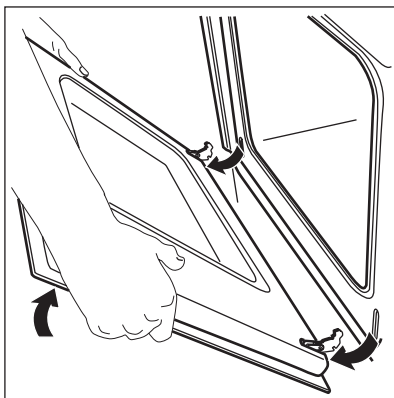
3. Удерживайте нажатый фиксатор одной рукой. С помощью отвертки другой рукой поднимите и поверните рычажок правой петли.



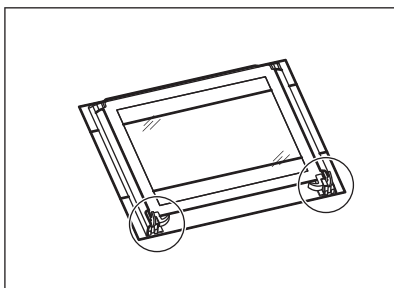
4. Найдите петлю с левой стороны дверцы.



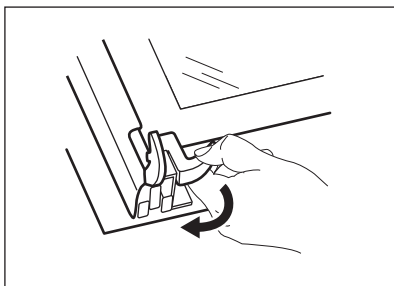
5. Поднимите и поверните рычажок левой петли.



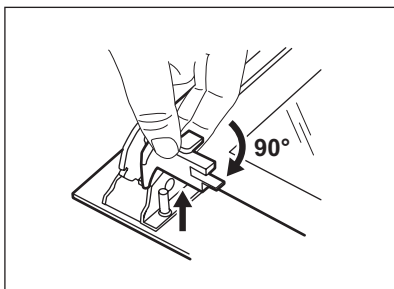
6. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



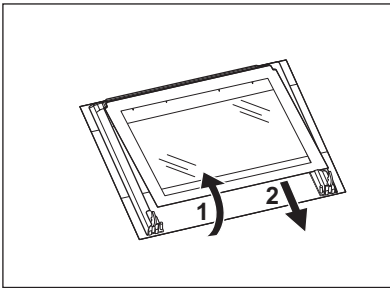
7. Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



8. Отожмите стопоры, чтобы снять стеклянные панели.

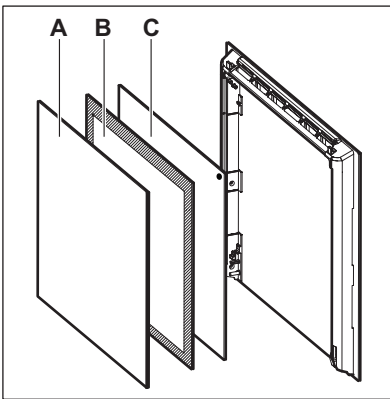


9. Поверните два фиксатора на 90° и извлеките их из своих гнезд.

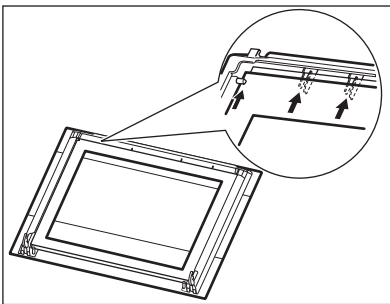


10. Осторожно поднимите (шаг 1) и извлеките (шаг 2) стеклянные панели одну за другой. Начинайте с верхней панели.
11. Вымойте стеклянные панели водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянные панели.

Установка дверцы духового шкафа и стеклянных панелей на место



После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Убедитесь, что стекла (А, В и С) вставлены в правильном порядке. Средняя панель (В) имеет декорированную рамку. Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. Убедитесь, что после установки поверхность рамки стеклянной панели (В) в области надписей не является грубой на ощупь.






Верхняя панель должна обязательно находиться в своих направляющих.

13. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...



ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не производит нагрев.	Прибор выключен.	Включите прибор.
Прибор не производит нагрев.	Не установлено время на часах.	Установите часы.
Прибор не производит нагрев.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
Прибор не производит нагрев.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Прибор не производит нагрев.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к авторизованному специалисту-электрику.
Внутри прибора есть вода.	Слишком много воды в резервуаре	Выключите прибор и вытрите воду тряпкой или губкой.
Не работает режим приготовления на пару.	В резервуаре отсутствует вода.	Заполните резервуар водой.
Не работает режим приготовления на пару.	Отверстие забито накипью.	Проверьте, не засорено ли входное отверстие для пара. Удалите накипь.
Для удаления воды из резервуара для воды требуется более трех минут, или из входного отверстия для пара вытекает вода.	В приборе имеются отложения накипи.	Проверьте резервуар для воды. См. главу «Чистка резервуара для воды».
На продуктах и внутренней поверхности прибора осаждаются пар и конденсат.	Блюда находились в приборе слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в приборе более чем на 15–20 минут.
На дисплее отображается «F111».	Штекер принадлежности Термощуп не вставлен как следует в свое гнездо.	Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу.

Неисправность	Возможная причина	Решение
На дисплее отображается «Демо». Прибор не производит нагрев. Не работает вентилятор.	Включен тестовый режим.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите прибор. 2. Нажмите и удерживайте , пока прибор не включится и не выключится. Светится сенсорное поле. 3. Одновременно нажмите и удерживайте  и , пока не прозвучит сигнал и пока сенсорное поле не погаснет. Индикатор «Демо» погаснет.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.

с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.)

Код изделия (PNC)

Серийный номер (S.N.)

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

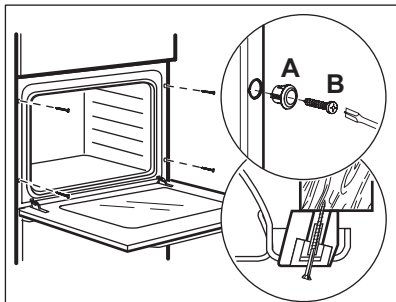
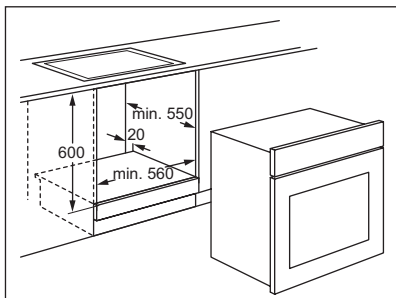
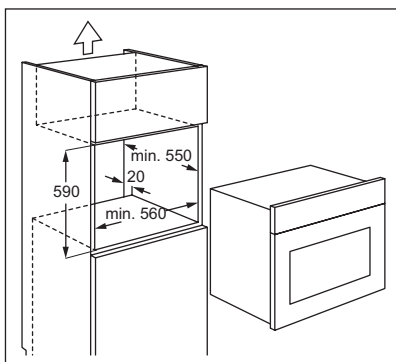
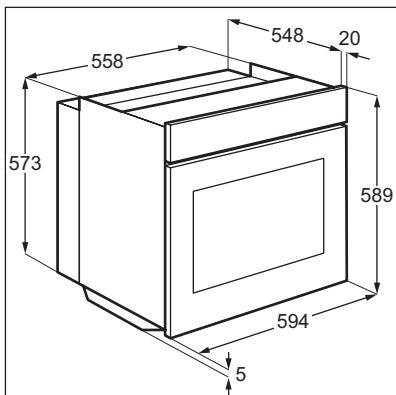
15. УСТАНОВКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

15.1 Встраивание



15.2 Электрическое подключение



ВНИМАНИЕ!

Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.



Производитель не несет ответственности, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные в Главе «Сведения по технике безопасности».

Данный прибор поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

15.3 Сетевой кабель


Типы кабелей, пригодные для установки или замены: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. таблицу с техническими данными) и эту таблицу:


Полная мощность	Сечение сетевого кабеля
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм ²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм ²
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм ²

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).

16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.

Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и

здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте

изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

www.electrolux.com/shop



397329101-A-412013

ERC

CE

